RADAR EDITORES

Recetas sencillas y ecónomicas para preparar pan en casa

Panadería

Mexicana Tradicional

No. 52
$ 17.00
USD 2.75

lilianaik

Rica combinación de SABORES

Brownies
Chocomentas
Muffins y más

7 503006 783098 52

HECHO EN MÉXICO

www.radareditores.com

Carta Editorial

Dilianaik

Panadería Tradicional Mexicana, te ofrece una variedad de recetas para preparar ricos brownies y muffins con ricas combinaciones de sabores como chocolate, cocoa, fresa, glaseado natural, etc., para que puedas dar gusto a tu familia.

Porque sabemos que te preocupas por darle gusto a todos; tus amigos de Radar Editores nos ocupamos en darte gusto a ti, por eso esperamos tus opiniones y sugerencias para que nuestros expertos chefs se den a la tarea de complacer a todos nuestros lectores con recetas tradicionales y novedosas como te lo mereces.

Hasta la próxima.

Radar Editores, S.A. de C.V

Vocabulario

1. **Espolvorear:** esparcir un ingrediente seco sobre un producto o preparación.
2. **Cernir:** pasar la harina o cualquier otro ingrediente seco por una coladera para incorporar aire y eliminar grumos.
3. **Horno precalentado:** encender el horno de 15 a 20 minutos antes de hornear una preparación.
4. **Enharinar:** espolvorear con harina la mesa o un molde.
5. **Barnizar:** untar la superficie de un pan con algún ingrediente para darle brillo o humedecerlo.
6. **Raspa:** instrumento de plástico o lámina que sirve para recoger la masa, untar, etc., es muy útil en la pastelería y repostería.
7. **Acremar:** batir una materia grasa hasta obtener punto de pomada o darle suavidad.

Tips y recomendaciones lilianaik

1. Si deseas hacer los postres integrales, utiliza la mitad de harina de trigo y la mitad de harina integral.

2. Usa la mantequilla y la margarina a temperatura ambiente, si la tienes en refrigeración sácala unos minutos antes de ocuparla.

3. Si al momento de hornear el pan se dora mucho de la superficie y aún está crudo, tápalo con un papel de estraza y baja un poco la temperatura del horno, esto te ayudará notablemente.

4. Te recomendamos preparar la mezcla para los panes con batidora eléctrica, obtendrás mejores resultados.

5. Vigila que el horno realmente esté a la temperatura adecuada para que los panes se cuezan adecuadamente.

Brownies ligeros de chocolate

Rinde: 20 porciones

Ingredientes:

Para el pan:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 6 yemas
- 250 gr de harina
- 100 gr de cocoa
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 6 claras
- 1/2 taza de leche
- 1 taza de chispas de chocolate

Para el glaseado:

- 150 ml de leche
- 300 gr de cobertura de chocolate semi-amargo
- 1 cucharada de mantequilla

- 1 taza de granillo de chocolate, para decorar
- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

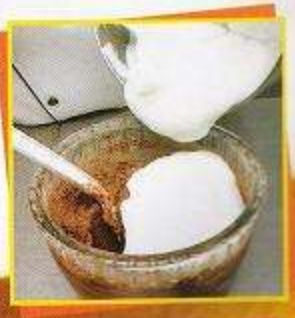
- Tazón
- Batidor de globo
- Cucharas medidoras
- Taza medidora
- Espátula metálica
- Cuchillo de sierra
- 1 molde de 30 x 20 cm

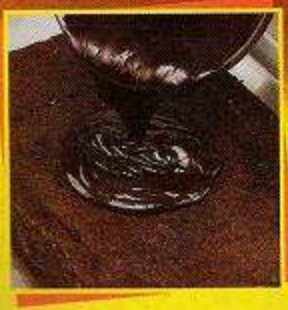
lilianaik

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Acrema la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. Agrega las yemas de una en una y sigue batiendo.
4. Mezcla en seco la harina, la cocoa y el polvo para hornear, integra con la preparación anterior.
5. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a la mezcla anterior.
6. Finalmente integra la leche y las chispas de chocolate.
7. Vacía al molde y hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que el pan esté firme. Desmolda y deja enfriar.
8. Para el glaseado, hierve la leche, agrega el chocolate picado y la mantequilla, mueve hasta integrar perfectamente.
9. Coloca el pan boca abajo y baña con el chocolate, deja secar ligeramente y decora con el mismo chocolate. Esparce granillo en toda la superficie, deja secar unos minutos y corta en rectángulos 5 x 4 cm.
10. Acompaña con un vaso de leche o un chocolate calientito.

lilianaik





Chocomentas

Rinde: 20 porciones

lilianaik

Ingredientes:

Para el pan:
- 300 gr de chocolate semi-amargo
- 200 gr de mantequilla
- 6 huevos
- 300 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de esencia de menta
- 200 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

Para el glaseado:
- 2 claras de huevo
- 250 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de menta
- Color vegetal verde (opcional)
- 1 limón, el jugo

Para decorar:
- 5 cerezas cortadas en cuatro
- Hojitas de hierbabuena

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cucharas medidoras
- Taza medidora
- Espátula metálica
- Cuchillo de sierra
- 1 molde de 30 x 20 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Funde el chocolate con la mantequilla en baño María y reserva.
3. Bate los huevos con el azúcar a punto de listón e incorpora el chocolate derretido, la esencia de menta y la harina cernida junto con el polvo para hornear.
4. Vierte al molde y hornea a 180 °C durante 25 minutos o hasta que el pan esté firme.
5. Para el glaseado, bate ligeramente las claras y agrega el azúcar poco a poco moviendo con una pala de madera, cuando absorba toda el azúcar agrega una cucharadita de esencia y unas gotas de color, agrega el jugo de limón y mezcla perfectamente.
6. Coloca el pan boca abajo y baña con el glaseado, deja secar unos minutos y corta en piezas de 5 x 4 cm.
7. Decora cada pieza con un trocito de cereza y una hojita de hierbabuena.

lilianaik

Brownies de granola

Rinde: 20 porciones

Ingredientes:

- 185 gr de manteca vegetal
- 185 gr de chocolate blanco
- 1/2 taza de miel
- 3 huevos
- 150 gr de harina
- 2 tazas de granola

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Cuchillo de sierra
- 1 molde de 30 x 20 cm

lilianaik

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Funde la manteca con el chocolate y la miel en baño María a fuego bajo o en microondas durante 25 segundos, bate con una pala de madera y deja enfriar.
3. Mientras tanto, bate las claras a punto de turrón y agrega en forma envolvente las yemas.
4. Integra el huevo con la manteca, agrega la harina y mezcla hasta incorporar perfectamente.
5. Agrega una taza de granola y vierte la preparación al molde.
6. Espolvorea en la superficie la otra taza de granola.
7. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
8. Desmolda y deja enfriar.

Tip:
Sirve estos brownies en el desayuno y alimentate sanamente.

Brownies napolitanos

Rinde: 20 porciones

lilianaik

Ingredientes:

Para el pan:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de margarina
- 200 gr de azúcar
- 6 yemas
- 350 gr de harina
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 6 claras
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de cocoa
- 1/2 taza de mermelada licuada

Para el glaseado:

- 2 claras
- 250 gr de azúcar glass
- Color vegetal café, rosa y amarillo
- 1 limón, el jugo

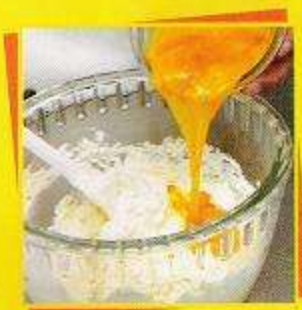
- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cucharas medidoras
- Taza medidora
- Espátula metálica
- Cuchillo de sierra
- 1 molde rectangular de 30 x 20 cm
- Manga con duya

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Acrema la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. Agrega las yemas de una en una y sigue batiendo.
4. Mezcla en seco la harina y el polvo para hornear. Integra esta mezcla a la preparación anterior.
5. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas a la mezcla.
6. Finalmente, integra la leche y la vainilla.
7. Divide la mezcla en 3 partes iguales, a una parte intégrale la cocoa, a la segunda la mermelada y unas gotas de color rosa y la tercera déjala natural.
8. Vierte la mezcla de vainilla al molde, enseguida la de fresa y después la de chocolate, hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que el pan esté firme.
9. Desmolda y deja enfriar.
10. Para el glaseado, bate ligeramente las claras y agrega el azúcar poco a poco, moviendo con una pala de madera, cuando absorba todo el azúcar, agrega el jugo de limón.
11. Divide el glaseado en 3 partes, una con mayor cantidad y las otras 2 con menos, la primera píntala de rosa tenue, las otras de café y amarillo respectivamente.
12. Coloca el pan boca abajo y baña con el glaseado rosa, deja que se seque, introduce otro color en un cartucho y decora haciendo rayas, repite la operación con el tercer color; deja secar unos minutos y corta en porciones de 5 x 4 cm.



lilianaik

Brownies con pasas y nuez

Rinde: 20 porciones

lilianaik

Ingredientes:

Para el pan:

- 185 gr de manteca vegetal
- 185 gr de chocolate semi-amargo rallado
- 3 huevos
- 280 gr de azúcar
- 90 gr de harina
- 45 gr de cocoa
- 1/2 taza de pasas
- 3/4 de taza de nuez, picada
- 3/4 de taza de almendra, picada

Para el glaseado:

- 300 gr de cobertura de chocolate semi-amargo
- 150 ml de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/4 de taza de ron (opcional)
- 1 taza de chocolate claro fundido

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cuchara medidora
- Taza medidora
- Espátula metálica
- Cuchillo de sierra
- 1 molde de 30 x 20 cm
- Manga con duya

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Funde la manteca con el chocolate semi-amargo en baño María a fuego bajo o en microondas durante 25 segundos, bate con una pala de madera y deja enfriar.
3. Mientras tanto bate el azúcar y los huevos a punto de listón.
4. Integra los huevos con la manteca, luego agrega la harina y la cocoa, mezcla hasta integrar perfectamente.
5. Agrega las pasas, las nueces y las almendras, integra y vierte la preparación al molde.
6. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado. Desmolda y deja enfriar.
7. Para el glaseado, hierve la leche y agrega el chocolate picado, la mantequilla y el ron, mueve hasta integrar perfectamente.
8. Coloca el pan boca abajo y baña con el chocolate, rellena un cartucho con el chocolate claro y decora en forma de rayas, de inmediato cruza las rayas con un palillo, para hacer el efecto de matiz, deja secar unos minutos y corta en porciones de 5 x 4 cm.

Tip:
Este panecito es rico como postre para después de la comida.

lilianaik

Muffins de manzana

Rinde: 24 piezas

Ingredientes:

Para el pan:

- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- Manteca y harina para el molde

Para el relleno:

- 24 manzanitas pequeñas, peladas y descorazonadas

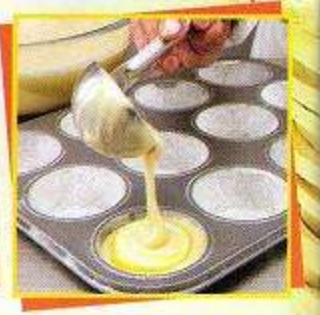
Utensilios necesarios:

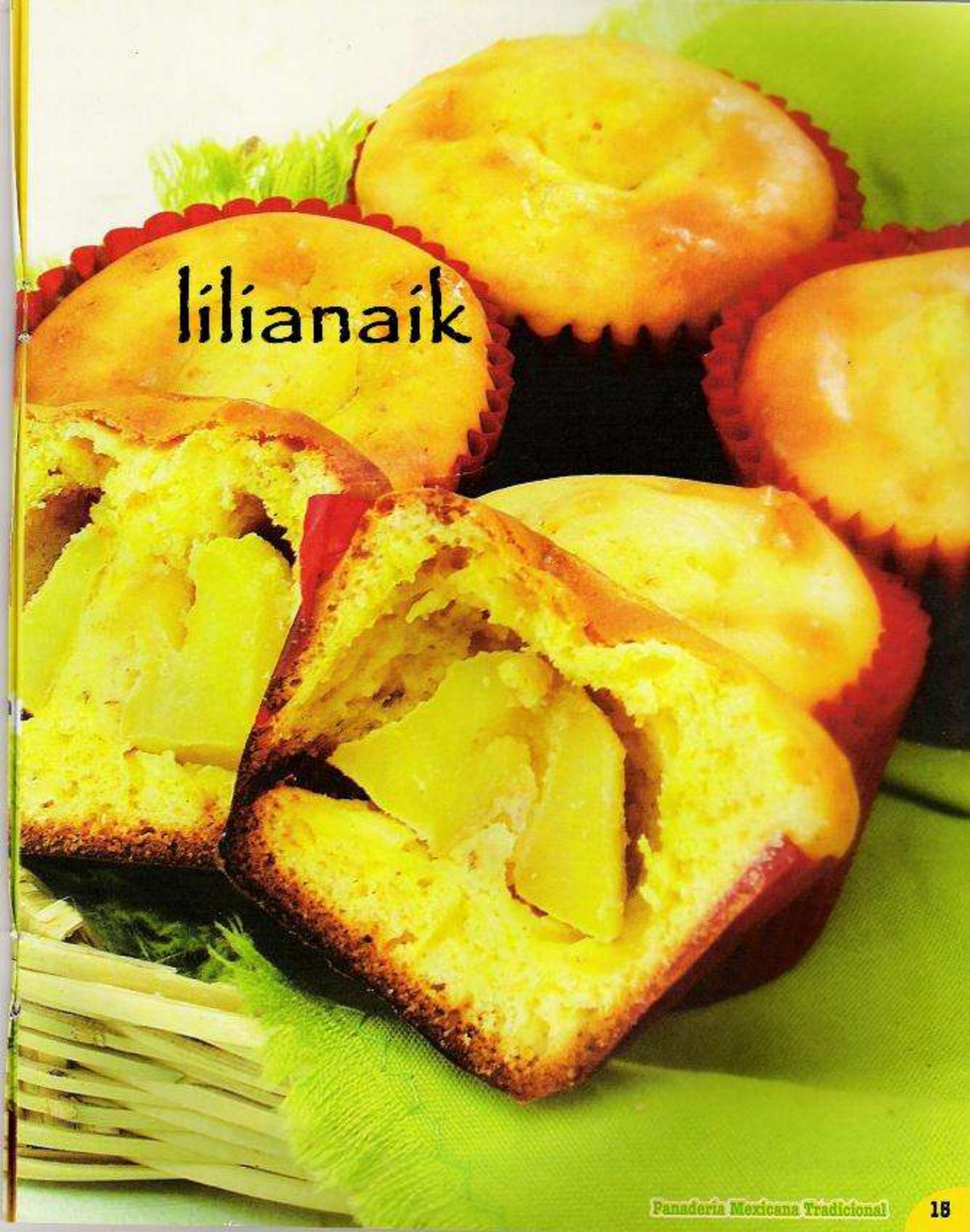
- Tazón
- Batidor de globo
- Cucharas medidoras
- Taza medidora
- 1 placa para 24 muffins

lilianaik

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar hasta obtener punto de listón.
3. Sin dejar de batir, agrega el aceite en forma de hilo.
4. Posteriormente añade la leche y bate un poco más.
5. Incorpora a la mezcla anterior la harina, el polvo para hornear (cernidos juntos) y la levadura.
6. Vierte un poco de mezcla en el molde, acomoda la manzanita en el centro y agrega más mezcla para cubrir la manzana.
7. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
8. Desmolda y deja enfriar.




lilianaik

Muffins de queso dulce

Rinde: 24 piezas

Ingredientes:

Para el pan:

- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de cocoa (opcional)

Para el relleno:

- 2 paquetes de queso crema de 190 gr c/u
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 limón, el jugo

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cuchara medidora
- Taza medidora
- 1 placa para 24 muffins
- Manga con duya

lilianaik

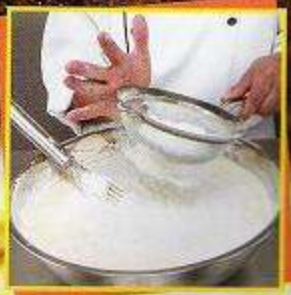
Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar, hasta obtener punto de listón.
3. Sin dejar de batir agrega el aceite en forma de hilo.
4. Posteriormente añade la leche y bate un poco.
5. Incorpora a la mezcla anterior la harina, el polvo para hornear (cernidos juntos) y la levadura.
6. Vierte la preparación hasta 3/4 partes del molde.
7. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
8. Desmolda y deja enfriar.
9. Para el relleno, bate el queso crema con el azúcar glass y el jugo de limón, hasta lograr punto de pomada.
10. Llena la manga y con la punta de la duya perfora la parte de abajo del muffin, inyecta hasta que lo sientas pesado y listo.
11. Acompaña con un chocolate calientito.

Tip:

Si deseas preparar panes con sabor a chocolate, incorpora la cocoa junto con la harina.

lilianaik



Muffins de cereza

Rinde: 24 piezas

lilianaik

Ingredientes:

Para el pan:

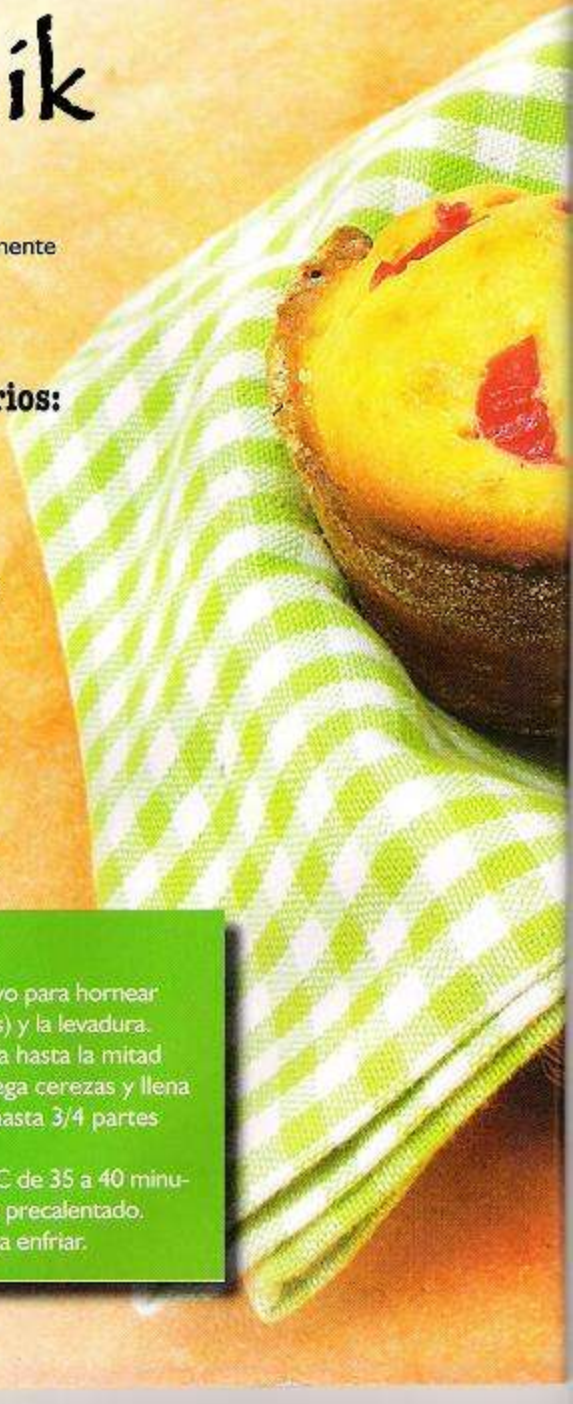
- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- Manteca y harina para el molde

Para el relleno:

- 2 tazas de cerezas finamente picadas

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cuchara medidora
- Taza medidora
- 1 placa para 24 muffins



Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar, hasta obtener punto de listón.
3. Sin dejar de batir, agrega el aceite en forma de hilo.
4. Posteriormente añade la leche y bate un poco más.
5. Incorpora a la mezcla anterior la harina, el polvo para hornear (cernidos juntos) y la levadura.
6. Vierte la mezcla hasta la mitad del molde, agrega cerezas y llena con la mezcla hasta 3/4 partes del molde.
7. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
8. Desmolda y deja enfriar.

lilianaik

Muffins de almendra

Rinde: 24 piezas

lilianaik

Ingredientes:

Para el pan:

- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 tazas de almendra molida
- 2 tazas de almendra fileteada para decorar

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cuchara medidora
- Taza medidora
- 1 placa para 24 muffins

Tip.

También puedes poner almendra molida en el centro del muffin.

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar, hasta obtener punto de listón.
3. Sin dejar de batir, agrega el aceite en forma de hilo.
4. Posteriormente añade la leche y sigue batiendo.
5. Incorpora a la mezcla anterior la harina, el polvo para hornear (cernidos juntos) y la levadura.
6. Agrega la almendra molida e integra perfectamente, vierte la preparación hasta 3/4 partes del molde.
7. Esparce la almendra fileteada en toda la superficie.
8. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
9. Desmolda y deja enfriar.

lilianaik

Muffins de queso con zarzamora

Rinde: 24 piezas

Ingredientes:

Para el pan:

- 10 huevos
- 400 gr de azúcar
- 400 ml de aceite
- 100 ml de leche
- 500 gr de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de levadura en polvo

Para el relleno:

- 1 taza de mermelada de zarzamora
- 2 paquetes de queso crema de 190 gr c/u

- Manteca y harina para el molde

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidor de globo
- Cucharas medidoras
- Taza medidora
- 1 placa para 24 muffins

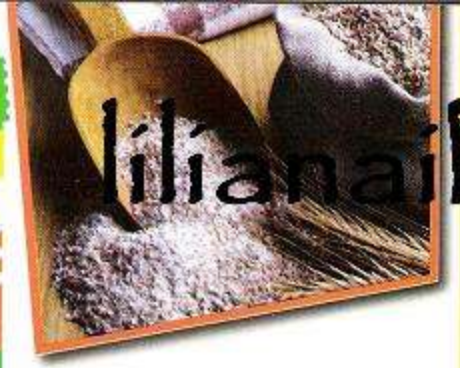
Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Reserva.
2. Bate los huevos con el azúcar, hasta obtener punto de listón.
3. Sin dejar de batir, agrega el aceite en forma de hilo.
4. Posteriormente añade la leche y sigue batiendo.
5. Incorpora a la mezcla anterior la harina, el polvo para hornear (cernidos juntos) y la levadura.
6. Vierte la mezcla hasta la mitad del molde, agrega una cucharada de queso y una de mermelada, llena con la mezcla hasta 3/4 partes del molde.
7. Hornea a 180 °C de 35 a 40 minutos, en el horno precalentado.
8. Desmolda y deja enfriar, acompaña con un vaso de leche.

lilianaik

lilianaik

Tablas de equivalencias



Conversiones sólidas en peso

Ingredientes	Tazas	Métrico	Imperial
Harina	1/4 taza	30 gr	1 onza
	1/3 taza	45 gr	1 1/2 onzas
	1/2 taza	60 gr	2 onzas
	2/3 taza	90 gr	3 onzas
	3/4 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	1 taza	125 gr	4 onzas (1/4 libra)
	2 tazas	250 gr	8 onzas
Azúcar	1/4 taza	50 gr	1 3/4 onzas
	1/3 taza	65 gr	2 onzas
	1/2 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	2/3 taza	135 gr	4 1/2 onzas
	3/4 taza	150 gr	5 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas
Mantequilla	1/4 taza	60 gr	2 onzas
	1/3 taza	75 gr	2 1/2 onzas
	2/3 taza	150 gr	5 onzas
	3/4 taza	180 gr	6 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas

Tabla de conversiones líquidas

Tazas	Métrico	Imperial
2 cucharadas	30 ml	1 fl onza
1/4 taza	60 ml	2 fl onza
1/3 taza	70 ml	2 1/2 fl onza
1/2 taza	125 ml	4 fl onzas
2/3 taza	150 ml	5 fl onzas
3/4 taza	175 ml	6 fl onzas
1 taza	250 ml	8 fl onzas
1 1/2 tazas	375 ml	12 fl onzas
2 tazas	500 ml	16 fl onzas
2 1/2 tazas	600 ml	20 fl onzas
3 tazas	759 ml	25 fl onzas
4 tazas	1 litro	33 fl onzas

Consejos importantes

Al momento de medir las tazas procura que el producto no se asiente, déjalo así y no lo rellenes nuevamente. Al momento de medir cucharadas o cucharaditas, ambas deben ser rasas.

Medidas y equivalencias

Producto	1 cda.	1 cdita.	1 taza
Levadura	5 gr	3 gr	120 gr
Sal	12 gr	5 gr	260 gr
Cocoa	3 gr	1 gr	75 gr
Leche en polvo	3 gr	1 gr	100 gr

Grados para hornear

Centígrados	Fahrenheit
250	482
225	437
220	428
215	419
210	410
200	392
190	374
180	356
170	338
165	329
160	320
150	302
140	284
130	266

Tabla de medidas

1 cucharada	15 ml
1 cucharadita	5 ml
1 taza	250 ml
1 onza	28 gr
1 fl onza	30 ml
1 libra	454 gr
1 galón	3.75 litros

Panadería Mexicana Tradicional
Edición Catorcenal
Noviembre, 2005

Editora: Janeth Salmon Gay
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Diseño: Fernando Becerril Flores
Textos: María del Refugio Delgado y María del Rocío de la Torre
Corrección de Estilo: Martha E. Macías Lupercio
Asistente de corrección: A. Ruth Santos Hernández

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz
Gerente General y Editor Responsable: Germán Flores Trujillo
Director Editorial: José Luis Flores Suárez
Director de Publicidad: Bruno Lombardo publicidad@radareditores.com
Director Administrativo: Carlos Flores Suárez
Gerente de Producción: Jorge Pérez Mendoza
Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Ventas y atención a clientes: Alejandra César Garduño
Correo Electrónico: atendonclientes@radareditores.com
Administración: Emanuel Sánchez Becerril
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154 Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400, Tel.: 8589-9570 al 76

Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V. Tel.: 55-47-12-83
Impresión de Portada e Interiores: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio 424, Col. Portales, México, D.F., C.P. 03300, Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-37-72
Registro Sepomex: En trámite
No. de expediente de licitud título y contenido: 1/432"02"/15733
Certificado de Licitud de Título: 11906
Certificado de Licitud de Contenido: 8509
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo: 04-2003-071517470600-102
Distribución D.F. y Zona Conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C., Guerrero 50 Col. Guerrero, C.P. 06350, Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01, Por medio del Despacho Guillermo Benítez Velazco, Av. Morelos No. 76-A Col. Juárez, C.P. 06600 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Distribución Foráneas: COEDIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87 Planta Alta, Col. San Rafael C.P. 06470 Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.
Locales Cerrados: PUBLICACIONES CITEM, S.A. de C.V. Av. del Cristo No. 101 Col. Xocoyohalco Tlalnepantla Edo. de México, C.P. 54080
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Corporación SILCRES, Xochicalco 645-5 Col. Letrán Valle, México, D.F. C.P. 03650, Tel. 5605-4588

La revista **Panadería Mexicana Tradicional** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de Publicidad
Bruno Lombardo B.
8589-9570 al 76
ext. 224 y 225
o al correo electrónico
publicidad@radareditores.com

Para cualquier duda, comentario o aclaración, llama a los teléfonos: 8589-9570 al 76, atención a clientes 8589-9578 y 79, lada sin costo 01800-8135005 y 01800-8135006